

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 61 – Janvier 2012

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 5 Conservation des produits frais sur le site de production

Notice n° : 2012-5863

Stockage réfrigéré d'huîtres du Pacifique hors de l'eau : biométrie, eau intervalvaire et évaluation sensorielle

Cold storage of Pacific oysters out of water: biometry, intervalval water and sensory assessment

Buzin F., Baudon V., Cardinal M., Barille L. and Haure J.

* Ifremer, Laboratoire de Génétique et Pathologie, Polder des Champs, 85230 Bouin, France ; E-mail : florence.buzin@ifremer.fr

International Journal of Food Science and Technology, 2011, 46 (9), p. 1775-1782 - Doi : 10.1111/j.1365-2621.2011.02686.x - *Texte en Anglais*

■ <http://archimer.ifremer.fr/doc/00041/15245/12840.pdf>

● Résumé

Des efflorescences de microalgues toxiques contaminent régulièrement les côtes et entraînent une interdiction de vente des mollusques bivalves présents dans les zones concernées. Les fermetures d'une durée inférieure ou égale à 3 semaines représentent la moitié des fermetures totales le long des côtes françaises. Un stockage temporaire des huîtres au froid avant commercialisation peut être une solution simple et abordable pour remédier aux interdictions de prélèvement en mer.

Dans cette étude, un lot d'huîtres creuses (*Crassostrea gigas*) commercialisables a été stocké pendant 22 jours dans des conditions non immergées, dans une chambre froide à 3 °C avec un taux d'humidité de 100 %.

A la fin de l'expérience, le taux de mortalité des huîtres était de 3,5 %. Les caractéristiques sensorielles des huîtres (odeur, apparence, texture et saveur) n'avaient pas évolué de façon significative pendant les 3 semaines de stockage.

Par contre, des variations pondérales ont été mises en évidence. Après 15 jours au froid, le poids total des huîtres avait diminué de 10,5 % et le poids de chair de 16,6 %. Durant cette période, 20 % des échantillons avaient perdu leur eau intervalvaire et leur chair était plus ou moins humide.

Ces résultats suggèrent que le stockage au froid représente une solution utilisable mais non idéale pour maintenir la commercialisation des huîtres lors de fermetures de zones de 15 jours.